COSTELINHAS AO VINHO

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

1 tablete de caldo de costela

1 colher de café de sal

1 colher de chá de páprica picante

1 xícara de chá de vinho tinto seco

1 colher se sopa de tomilho

1 colher de sopa de cheiro verde

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados grosseiramente

azeite a gosto para a costelinha e para o fundo da assadeira

MODO DE PREPARO

Em uma tigela à parte coloque a costelinha, todos os outros ingredientes (dissolva o tablete no vinho antes) e deixe marinando por 30 minutos.

Unte a assadeira com azeite, ajeite as costelinhas e despeje todo o caldo por cima.

Cubra com papel alumínio e asse em forno a 220 graus por 1 hora e 10 minutos, nos últimos dez minutos retire o papel alumínio para que fiquem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48238-costelinhas-ao-vinho.html